

Herzlich Willkommen
im
Lind Hotel

Mauritz
RESTAURANT



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kernöl
10,50 €

Kleine Herbst-Bowl



Rote Bete Couscous, Feldsalat, Himbeer-Vinaigrette
Trauben, Kürbiskerne, Curry-Dattelcreme und Feigen
11,50 €

Gebackener Ziegenkäse

mit Walnüssen, Honig,
Orange und Salat
15,00 €

Kartoffelwaffel

mit Räucherlachs-Meerrettichquark
Gurke, Radieschen und Baby Leaf Salat
13,00 €

Geräucherte Entenbrust

mit Granatapfel, Feldsalat und
Orangenfilets in Himbeer-Vinaigrette
15,00 €

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen
und Parmesan
18,00 €

SALAT & WRAP

Kleiner gemischter Salat



bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und
Balsamico-Vinaigrette
8,50 €

Großer Feldsalat

gebratene Champignons, Croûtons,
Kartoffelsticks, Kartoffeldressing
15,50 €

Großer Wrap

mit Kikok-Hähnchenbrust, Salat,
Balsamicodressing und Crème Fraîche
15,00 €

Caesar Salad

Romanasalat und Caesar-Dressing mit Croûtons
und knusprigen Speckstreifen
11,50 €

Das Kikok-Hähnchen

Ein mit Mais gefüttertes Hähnchen, das langsamer
wächst und dadurch den typischen
Hähnchengeschmack entwickeln kann.

**Eben ein Hähnchen, das „wie früher“
schmeckt.**

Wählen Sie gerne dazu:

gebratene Champignons 6,50 €

Kikok Hähnchenbrust 9,50 €

Rindersteakwürfel 11,00 €

5 gebratene Riesengarnelen 14,90 €



FISCH & MEER

Filet vom schwarzen Heilbutt
mit Aprikosen-Chilikruste, Kernöl-Vinaigrette
und Kürbis- Ingwer Risotto
mit in Salbei gebratenem Butternusskürbis
28,50 €

Gebratene Riesengarnelen
mit Linguine al Limone, Basilikum, Olivenöl,
Parmesan und schwarzen Oliven
28,00 €

FLEISCH & MEHR

Schnitzel vom Schwein
mit Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln, Beilagensalat
22,50 €

Kikok-Maishähnchenbrust
mit süß-sauer eingelegtem Kürbis,
Kokos-Schaum und Polentaknödeln
25,50 €

BBQ Burger
200g Anguspatty mit BBQ Sauce, Bacon, Cheddar,
Schmorzwiebeln und Steakhouse Pommes
22,50 €

Sous Vide gegartes Filet vom Schwein
mit Rotwein-Printensauce, Rosenkohl
und Süßkartoffelpüree
24,00 €

Wiener Schnitzel
Kalbschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat,
Kapernäpfel und Sardellencreme
27,50 €

Knusprige Gänsekeule oder Brust
mit Apfelrotkohl, Maronen, Bratapfel
und Kartoffelklößen
Gänsekeule 34,50 €
Gänsebrust 35,50 €

Hausmannskost!

Wildragout
mit Dörrpflaumen, Kräuter-Spätzle,
Crème Fraîche und Beilagensalat
19,50 €

Rinderroulade „klassisch“
mit Apfelrotkohl
und Kartoffel-Selleriepüree
22,50 €

Filet vom Hirsch
auf Cassis-Sauce,
Trilogie vom Blumenkohl, Schupfnudeln
33,50 €

Rumpsteak 250g
(mit typischem Fettrand)
mit Zwiebel-Senfkruste,
BBQ-Whiskey-Bohnen und Kartoffelgratin
33,50 €

VEGETARISCH & VEGAN

Veganer Champignon Burger

Rustikaler Bun mit gepickeltem Gemüse
Champignon Patty, pikante Cashew Creme
und Steakhouse Pommes
22,00 €

Kürbis-Ingwer Risotto

mit Butternutkürbis in Salbei gebraten,
gerösteten Kürbiskernen und Portwein Feigen
19,50 €

Steinpilz-Ricotta Ravioli

in getrüffeltem Parmesanfondue
21,50 €



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle
unsere veganen Gerichte.

DESSERT

Zimt-„Panna Cotta“

mit Bratapfelragout und Punschorbet
9,50 €

Karamell-Parfait

mit eingelegten Pflaumen,
Schokoladen-Eiskonfekt und grünem Apfelgel
9,50 €

Orangen-Crème Brûlée

mit Kakaosorbet
9,50 €

Heiß & Kalt

Espresso und hausgemachtes Vanilleeis
5,50 €



DAS VEGANE MENÜ

kleine Herbst-Bowl

Rote Bete Couscous, Feldsalat, Himbeer Vinaigrette
Trauben, Kürbiskerne und Curry- Dattelcreme

Kürbis – Ingwer Risotto

mit Butternutkürbis in Salbei gebraten, geröstete Kürbiskerne und Portwein Feigen

Zimt-„Panna Cotta“

mit Bratapfelragout und Punschorbet

39,00 €

DAS *Mauritz* MENÜ

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

Kikok-Maishähnchenbrust

mit süß-sauer eingelegtem Kürbis, Kokos-Schaum und Polentaknödeln

Orangen-Crème Brûlée

mit Kakaosorbet

als 4-Gang Menü

54,00 €

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

45,00 €